

CURVATURA

Merlot Reserva 2023

Origem: **IGP Lisboa**
Localização: **Serra Montejunto - Alenquer**
Variedades: **100% Merlot**
Solos: **Argilo-calcário / Granito / Talco-Xisto**
Engarrafamento: **Maio 2025**
Produção: **1900 garrafas / 316 caixas**

Detalhes técnicos no engarrafamento:

Álcool: **13 %**
Açúcar Residual: **1,5 g/L**
pH: **3,59**
Acidez Total: **4,8 g/L**

VITICULTURA

As uvas do Curvatura Merlot 2024 são produzidas na Serra de Montejunto, na região vitivinícola de Lisboa, a cerca de 335 metros de altitude, onde a influência atlântica se cruza com o perfil climático mediterrânico. As vinhas desenvolvem-se em solos argilo-calcários, formações típicas da serra que garantem drenagem eficiente, maturação equilibrada e um aporte mineral subtil mas decisivo. A proximidade do oceano, sempre presente nas brisas frescas que sobem a encosta, desempenha um papel essencial ao preservar acidez e frescura aromática, mesmo nos verões mais quentes. A Serra de Montejunto protege as parcelas dos ventos mais intensos e cria microclimas variados, permitindo uma maturação lenta, estável e harmoniosa — condição ideal para a expressão mais elegante da casta Merlot.

VINIFICAÇÃO

O processo de vinificação segue uma filosofia de intervenção mínima, centrada na autenticidade da fruta e na transparência do lugar. A fermentação decorreu em depósitos de inox a 14 °C, utilizando leveduras indígenas, permitindo uma fermentação lenta e espontânea que respeita a identidade varietal. Após a fermentação alcoólica, o vinho estagiou durante 18 meses em barricas de carvalho francês, num equilíbrio pensado para acrescentar profundidade sem mascarar a frescura natural e o carácter primário da casta. A barrica assume aqui um papel discreto e elegante, apenas a apoiar a estrutura e a textura final.

NOTA

Cor vermelho-rubi de intensidade média, luminosa. No aroma, faz-se notar pela combinação: frutas vermelhas maduras — ameixa, groselha preta, cassis — com notas herbáceas tipo sálvia e eucalipto. Está tudo bem medido, equilibrado. Nada grita. Surge suave na boca, com entrada untuosa e fruta vibrante a dominar o palato. A acidez percebe-se bem e confere uma elegância evidente. No final de boca sobressai pela frescura salina marcada, quase a lembrar algas, que deixa a boca limpa e a pedir comida.



VINHO TINTO RED WINE

CURVATURA WINES